Migas

Quiere mostrarte sus notificaciones:

NO GRACIAS CONTINUAR

Las **migas de pan** son un **plato de pastores** muy tradicional en España. Es una **receta de aprovechamiento** como la **sopa de ajo**, ya que se hace con el pan duro del día anterior. Está receta que os traigo hoy es la **receta de mi abuela**, no sé si se parecerán a las migas andaluzas, a las manchegas o a las extremeñas, pero es la receta de mi abuela y está muy rica de verdad os lo digo, migas **fáciles y jugosas**.

En España tenemos varios tipos de recetas de migas dependiendo de la región, casi todas tienen los mismos ingredientes aunque encontramos diferentes variantes. Por ejemplo en algunas llevan uvas o longanizas en vez de chorizo. Seguro que me dejo alguna variante más pero no he podido investigar más.

En España están las migas andaluzas, las migas manchegas, las migas extremeñas, y las migas aragonesas, pero seguro que en diferentes pueblos o regiones existirán muchas más que desconozco como he comentado. Próximamente haré una **receta de gachas** que siempre ha hecho mi tía y que están deliciosas con harina de almo

Arroz negro con calamares

Lee el siguiente artículo ›

Normalmente el pan duro de las migas se corta en reb
trocitos muy pequeños. A mí me gusta, al igual que a r

queden un p… …por de la
panceta y el …

Quiere mostrarte sus notificaciones:

NO GRACIAS CONTINUAR

Ingredi…

- *1 Chorizo*
- *200 gramos de panceta*
- *1 barra de pan duro del día anterior*
- *5 ajos enteros*
- *Pimentón (opcional)*

Cómo hacer migas de pan

1.- Lo primero que haremos será cortar la rebanada de pan duro, en este caso, en trocitos medianos. Seguidamente lo que hacemos es remojar el pan con agua y un poco de sal, no empapéis mucho el pan, simplemente que se humedezca. Lo cubrimos con un paño y dejamos que la humedad se vaya transmitiendo a todos los trozos de pan duro.

Arroz negro con calamares

Lee el siguiente artículo ›

Quiere mostrarte sus notificaciones:

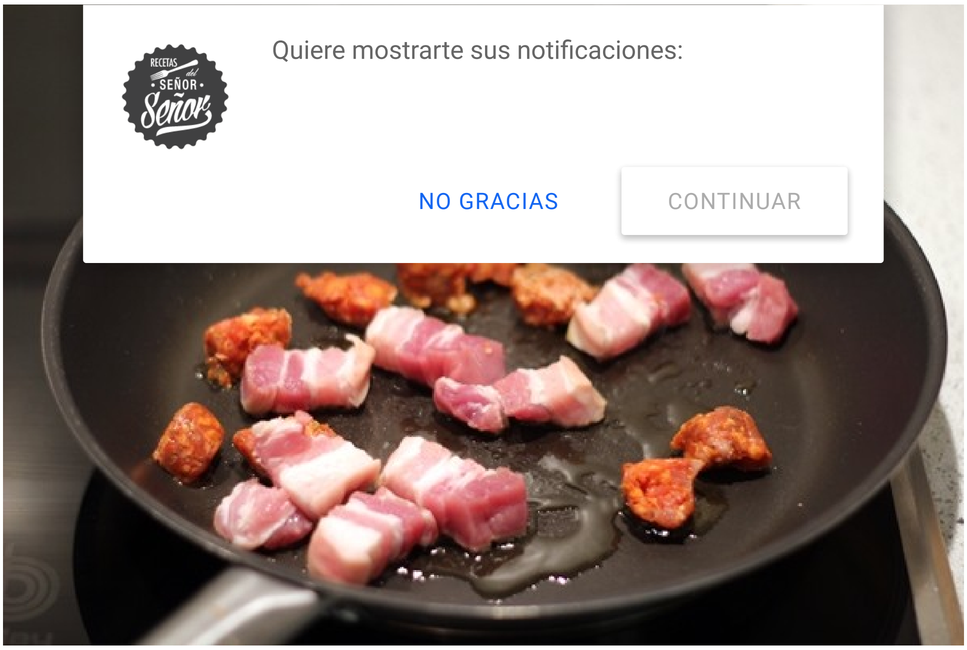
NO GRACIAS CONTINUAR

2.- En una sartén con aceite pochamos los ajos enteros para que el aceite coja sabor.

3.- Retiramos los ajos y en ese mismo aceite salteamos el chorizo y la panceta cortados en trozos.

Arroz negro con calamares

Lee el siguiente artículo ›



4.- Una vez fritos el chorizo y la panceta, rehogamos las migas junto con ellos y los ajos reincorporados a la sartén durante unos 30 minutos a fuego lento. Cogerá todo el sabor a chorizo y panceta y quedarán unas migas jugosas y deliciosas.

Recomendado Para Ti

¿Qué fue de la presentadora de 'El Diario se dedica en la actualidad

NinjaJournalist

Arroz negro con calamares

Lee el siguiente artículo ›

Su perro r
embaraza
Desafío Mundia

Quiere mostrarte sus notificaciones:

NO GRACIAS CONTINUAR

Puedes ha
Muama

El cabezal de ducha que revoluciona las ventas en España
Zen Shower

¿Un batido de proteínas delicioso? ¡Adelgaza disfrutando de lo que comes!
foodspring®

¿Cuánto vale mi coche?
compramostucoche.es

Arroz negro con calamares

Lee el siguiente artículo ›